LUPPOLO E FARINA

Simone Taglienti

GLUTEN free

La Celiachia non è SINONIMO di privazione
ma di sostituzione alimentare.

"LE MIE PIZZE NASCONO DA UNO STUDIO, DALLA RICERCA DI MATERIE PRIME ECCELLENTI E TECNICHE DI LAVORAZIONE COMPLESSE. PER NON ALTERARE IL GIUSTO EQUILIBRIO DEGLI INGREDIENTI NON SI EFFETTUANO MODIFICHE."

NON SERVIAMO MEZZE PORZIONI PER I LIEVITATI.
LA PIZZA GRANDE O PICCOLA CHE SIA HA SEMPRE LO STESSO PREZZO, IL LAVORO,
LA PASSIONE E LA QUALITÀ CHE CI METTIAMO SONO SEMPRE UGUALI!

SERVIZIO € 2

www.**luppoloefarina**.com

LA STORIA

Nato con la cucina, cresciuto con la pizza, maturato con la birra.

Approdo al mondo delle arti bianche un po' per sfida, un po' per curiosità e un po' per gioco. Poi, la passione per i lievitati diventa qualcosa di più forte, di più profondo: un richiamo quasi magnetico verso sbuffi di farina, cotture e topping.

Nel 2019, infatti, grazie al mio maestro Davide Palladinelli, metto a punto la mia intuizione: l'utilizzo della birra nell'impasto, consapevole dei benefici in termini di ***digeribilità*** *e* ***scioglievolezza*** *che avrei ottenuto. Il tutto, ovviamente, unito a una* ***lenta maturazione*** *e a una gestione accurata delle varie fasi della* ***lievitazione*** *per regalarvi una* ***pizza*** *fragrante, dal gusto marcato e leggera.*

Oggi, un ulteriore progetto sta prendendo forma: ricercare la ***sostenibilità*** *nella scelta di piccoli agricoltori e artigiani, nella gestione del* ***tempo libero*** *del mio* ***staff*** *e nel seguire la* ***stagionalità****. Ma il cammino più arduo è rendere* ***VOI clienti*** *nuovamente* ***protagonisti*** *dell'esperienza presso la mia pizzeria.*

Simone Taglienti

Per i miei impasti utilizzo solo sale marino integrale "Riserva del Mare" S.F.* coltivato e raccolto con metodi ecologici e sostenibili nella Riserva Naturale delle Saline di Trapani, dalla famiglia Culcasi.

LE AZIENDE CIOCIARE

- **BUFALA** Caseificio Nonna Pitta **Amaseno (FR)**
- **FIORDILATTE** Fattoria Maiuri di Rocco Maiuri **Ceprano** (FR)
- **GELATINE DI FRUTTA** Az. Agricola Morricone **Arpino** (FR)
- **MIELE E CONFETTURE** Az. Agricola Liviana Di Folco **Arpino** (FR)
- **OLIO EVO DELLA CAVA** Agricoltura e Benessere **Pico** (FR)
- **OLIO EVO S.ANNA** Frantoio Colli Verolani **Veroli** (FR)
- **OLIO EVO MORAIOLO MONOCULTIVAR** Le Colline di Raffaele Veroli (FR)
- **RICOTTA E PRIMOSALE** Az. Agricola Caterina Maceroni **Ceprano** (FR)
- **STECCATA E GRAN CACIO DI MOROLO** Società Agricola Scarchilli Casalvieri (FR)
- **UOVA BIOLOGICHE** Azienda Agricola Gennaresi Romina **Casalvieri** (FR)

- **ACCIUGHE, E TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO** Armatore **Cetara** (SA)
- **AGLIO NERO DELLA MARSICA** Pamagiagare **San Benedetto dei Marsi** (AQ)
- **BLUE DI JERSY FUMÉ** Sant'Egidio del Monte Albino (SA)
- **BRESAOLA DI GIÒ PORRO** Gio Porro **Ponte in Valtellina** (SO)
- **BURRATA E STRACCIATA IGP DI ANDRIA** Caseificio Sanguedolce **Andria** (BT)
- **CARCIOFINI ARROSTO** Ortocori **Cori** (LT)
- **CIPOLLO ROSSA DI CANNARA** Cannara (PG)
- **CONFETTURA FRUTTANUDA** Monteporzio Catone (RM)
- **CUCUNCI DI SALINA** Isole Eolie (ME)
- **FARINA ORO PURO** Molino sul Clitunno **Bovara** (PG)
- **FARINA INTERA** Molino Varvello **Milano** (MI)
- **FARINA SENZA GLUTINE E LATTOSIO** Nutrifree **Altopascio** (LU)
- **FARINA SENZA GLUTINE E LATTOSIO** Molini Bongiovanni **Cambiano** (TO)
- **FARINA LOW CARB** Molini Bongiovanni **Cambiano** (TO)
- **GORGONZOLA DI MALGA DELLE VALLI OROBICHE** Bracca (BG)
- **GUANCIALE DI MAIALE NERO** Salumificio Tommaso **Faicchio** (BN)
- **MORTADELLA CLASSICA DI BOLOGNA** Bonfatti **Renazzo** (FE)
- **N'DUJA SAN DONATO DI SPILINGA** San Donato **Spilinga** (VV)
- **OLIO EVO IN** Azienda Agricola Alfredo Cetrone **Sonnino** (LT)
- **OLIO EVO DOP CILENTO** Azienda Vitivinicola Barone **Rutino** (SA)
- **OLIO EVO OLIO** Terre del Marchesato **Castagneto Carducci** (LI)
- **OLIO EVO OLIVA TONDA IBLEA** Terraliva **Buccheri** (SR)
- **OLIO EVO CLASSE 24 100% BORGIONA MONOCULTIVAR** Frantoio Gaudenzi **Trevi** (PG)
- **ORIGANO DI PANTELLERIA** Pantelleria (TR)
- **PACCASASSI DEL CONERO** Rinci **Castelfidardo** (AN)
- **PATATA DEL FUCINO** Azienda Agricola Marcanio Nazzareno **Celano** (AQ)
- **PESTI E FRUTTA SECCA** Ma Scialai **Gioiosa Marea** (ME)
- **POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO** Solania **Sarno** (SA)
- **POMODORINO DEL PIENNOLO** Azienda agricola Terraviva **Sant' Anastasia** (NA)
- **PRODOTTI VEGANI** Effegi **Monte San Savino** (AR)
- **PROSCIUTTO DI PARMA** Prosciuttificio San Giacomo **Langhirano** (PR)
- **PROSCIUTTO DI VACCA VECCHIA** Le Follie di Carlo Giusti **Lajatico** (PI)
- **SALE MARINO INTEGRALE** Riserva del Mare **Trapani** (TP)
- **SALUMI RASPINI** Raspini 1946 **Scalenghe** (TO)
- **LAMELLE DI TARTUFO NERO PREGIANO** Tenuta San Pietro a Pettine San Pietro a Pettine (PG)
- **TROMBOLOTTO E ACETO DI VISCIOLE SELVATICHE** Simposio **Sermoneta** (LT)
- **VALTELLINA CASERA STAG. 180 GG** Delebio (SO)
- **VENTRICINA DEL VASTESE** Azienda Fiore **Paese** (CH)

LO STAFF

IL RAGGIUNGIMENTO DI UN OBBIETTIVO È SEMPRE MERITO DI UNA SQUADRA, IO VI PRESENTO LA MIA

CHEF ISTRUTTORE PIZZAIOLO - RESPONSABILE DEL GLUTENFREE LAB SIMONE TAGLIENTI

RESPONSABILE DI CUCINA	CLAUDIA ZEPPIERI
OPERATORE DI CUCINA	HASAN MEHEDI
RESPONSABILE DI SALA	DANIELA BURCA
RESPONSABILE DI SALA	ADRIANA PARIS

PIZZAIOLO DEL GLUTENFREE LAB	MARIO QUAGLIERI
OPERATORE DI SALA	FRANCESCO BIANCHI
OPERATORE DI SALA	CRISTIAN CACCIAMANI
OPERATORE DI SALA	DAIRON ISMAEL LORA LAKE

LA NOSTRA CARTA DEGLI

OLI EXTRA VERGINI

Olio Extra Vergine abbinato: **Barone olio evo dop Cilento**
Azienda Agricola Vitivinicola Barone
Un blend di Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino, dal gusto tenue e delicato di oliva fresca, fondamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante.

Olio Extra Vergine abbinato: **Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar**
Azienda Agricola Alfredo Cetrone
Alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde intenso. Si offre complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con spiccati sentori di carciofo, cardo e pomodoro. Al gusto ha un piccante deciso, di grande struttura ed eleganza.

Olio Extra Vergine abbinato: **Sant'Anna un blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana**
Azienda Agricola Frantoio Colli Verolani
Piacevole al palato, si presenta con coloreverde dai riflessi dorati, profumi fruttati e un sapore ampio e persistente, dalle caratteristiche note amare e piccanti.

Olio Extra Vergine abbinato: **Selezione Mono Cultivar Moraiolo**
Azienda Le Colline Di Raffaele
Alla vista di colore verde smeraldo. All'olfatto presenta un fruttato medio verde con sentori di erba, cardo, cicoria e mallo di mandorla verde. Al gusto conferma le note olfattive unite a media persistenza ed aromaticità tra fruttato, amaro e piccante.

Olio Extra Vergine abbinato: **Della Cava un Blend di Leccino, Frantoio, Pendolino e Itrana**
Agricoltura e Benessere
Alla vista è di colore Giallo-verde. Fruttato erbaceo fresco e delicato. Evidenzia un Flavour di erbe e fiori estivi. Gusto morbido e interessante mette in risalto amaro e piccante di estrema Gradevolezza. Chiude con note di mandorla acerba.

Olio Extra Vergine abbinato: **Terre del Marchesato un Blend di Frantoio e Leccino**
Di colore limpido, verde intenso con riflessi dorati. All'olfatto mostra profumi delicati e avvolgenti di erbe aromatiche e fieno. Il gusto deciso e armonico, con note di mandorla, è leggermente piccante e amaricante di oliva raccolta al giusto grado di maturazione.

Olio Extra Vergine abbinato: **Oliva Tonda Iblea – Terraliva (Buccheri, SR)**
Verde brillante con riflessi dorati alla vista, si esprime al naso con un fruttato intenso che richiama a primo acchito sentori di pomodoro verde, armonicamente coesi con note fresche di aromatiche, erba appena falciata, mandorla selvatica e carciofo. Al palato, conferma appieno l'elegante intensità, dimostrandosi suadente e coinvolgente, in equilibrio tra amaro e piccante. Un extravergine d'autore, quintessenza del territorio vulcanico in cui nasce e della mente avanguardista di chi lo ha concepito.
Certificazioni: Biologico, Kosher, Halal, Presidio Slow Food e Blockchain

Olio Extra Vergine abbinato: **Classe 24 – 100% Borgiona**
"Classe 24" nasce nel '24, esattamente come Vittorio Gaudenzi il fondatore del frantoio, ma a cento anni di distanza. Con questa nuova etichetta vogliamo rendere omaggio alla sua passione per l'olio con un nuovo monovarietale. La cultivar che abbiamo scelto è la Borgiona: una varietà umbra quasi scomparsa a causa della sua difficile coltivazione ma che oggi torna a nuova vita grazie alle sue caratteristiche uniche. Un monovarietale che celebra la tradizione e l'innovazione, racchiudendo in sé la forza ed il carattere della nostra terra.

GLUTEN free

NON È GIUSTO! PERCHÉ NON CI SONO PIÙ OPZIONI PER NOI?

NON VOGLIO VEDERVI MANGIARE VOGLIO MANGIARE ANCHE IO

Dopo aver intrapreso il percorso delle arti bianche nel 2018, alla fine del 2019 mi sono dedicato ad un progetto Gluten-Free, vista la sempre maggiore richiesta da parte della mia clientela. Sono 'Ritornato' sui libri e ho deciso di creare un laboratorio totalmente per loro così da farli sentire liberi e tranquilli nel godersi un pasto fuori casa. Fino ad arrivare a Gennaio del 2021 quando siamo entrati come locale a far parte della grande famiglia dell'Aic *(Associazione Italiana Celiachia)*, con grande piacere, oggi abbiamo un laboratorio all'interno del nostro locale totalmente Gluten-Free.

Avvisiamo i nostri clienti allergici e intollerranti che tutte le preparazioni che escono dal laboratorio Gluten-Free le serviamo in piatti di **Colore Verde!**

Perché Voi Siete i Migliori

Simone Taglienti

Il menù varierà secondo le 4 stagioni annuali. Le Classiche | La Margherita e le sue sorelle | I 5 Sensi di Simone: nel percorso gustativo si mangia prima con gli occhi, poi con il naso ed infine con la bocca. La Vista, l'Olfatto, il Gusto, l'Udito e il Tatto.

PERCHÉ L BUON È BUON MA L FRIT' È MIEGL

PIZZE FRITTE

LA BOLOGNESE € 6,50
Mortadella Classica di Bologna , Mozzarella S.L., Pesto di Pistacchio.

LA TRICOLORE € 6,50
Pomodoro, Mozzarella S.L., Basilico Fresco.

LA GOLOSA € 7,50
Prosciutto Crudo di Parma, Stracciata S.L., Pesto di Pistacchio.

LA NORVEGESE € 9,50
Salmone Affumicato Norvegese , Mozzarella S.L., Pesto di Pistacchio.

FRITTI

CROCCHETTA DI PATATE € 3,50

SUPPLÌ € 4,00

CROCCHÈ DI PATATE ALLA GRICIA IMPANATO € 4,50
con Panko di Crema di Pecorino S.L., servito con Salsa di Cacio e Pepe S.L..

PATATE FRITTE DIPPERS € 4,50

PATATE FRITTE STICK € 4,00

TENDERS DI POLLO 5 *pz.* € 5,00 / 12 *pz.* € 11,00
(Straccetti di Pollo Panati)

IMPASTO CLASSICO

Durante il 2020 mi sono dedicato alla realizzazione di un impasto per Pizza Senza glutine e dopo mesi di prove nell'aprile 2021 oggi abbiamo un impasto prodotto in modo artigianale "Home Made" con un BLEND di 3 Farine, di Aziende Leader e certificate del settore per il gluten-free. L'impasto varia da 48 fino ad un massimo di 96 ore di maturazione a temperatura controllata, l'impasto è stato realizzato con farine, gluten free, acqua, sale , olio Extra Vergine di oliva e lievito di birra.

LE VEGANE

LA "MARGHERITA" VEGANA € 10,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Vegana.
DOPO COTTURA: Basilico Fresco.

ROSSA € 7,00
Pomodoro San Marzano.
Dopo Cottura: Basilico Fresco.

MARINARA € 8,00
Pomodoro San Marzano, Chips di Aglio Nero della Marsica, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" .
Dopo Cottura: Origano.

NEW **C-ORTO CIRCUITO** € 12,00
Questa pizza cambia e si trasforma, con le verdure che si trovano giornalmente nell'orto.
Mozzarella vegana
DOPO COTTURA: Basilico Fresco.

NEW **LA GIALLA VEGANA** € 12,00
Salsa di Pompdorino Giallo del Piennolo del Vesuvio e Pelato Giallo cotto 3 ore, Mozzarella Vegana
Dopo Cottura: Basilico Fresco.

I 5 SENSI DI SIMONE

LA VISTA

NOTTE STELLATA **VINCENT VAN GOGH** € 18,00
Bocconcino di Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Mortadella Classica di Bologna, Stracciata di Andria S.L., Pesto di Pistacchio Siciliano, Basilico Fresco.

L'OLFATTO

ALTEA **4x4 FORMAGGI** € 15,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: : Stracciata S.L., Pecorino Romano oltre 30 Mesi, Parmigiano Reggiano di Montagna 30 mesi e Basilico Fresco.

ERICA **UNA SIGNORA, "CAPRICCIOSA"** € 16,00
Pomodoro San Marzano, Olive Taggiasche, Funghi Cardonelli.
Dopo Cottura: Stracciata S.L., Prosciutto di Parma, Carciofino Arrostito e Basilico Fresco.
(Si prega di Fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

PETUNIA **"DIAVOLA"** € 16,00
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte.
Dopo Cottura: Stracciata S.L., Ventricina del Vastese Piccante, Basilico Fresco.

NEW **AMA-TRI-GIALLA** € 18,00
Salsa di Pompdorino Giallo del Piennolo del Vesuvio e Pelato Giallo cotto 3 ore, Guanciale di Maiale Nero, Pecorino Romano di Montagna.
Dopo Cottura: Pecorino Romano oltre 30 mesi, Pepe Nero e Menta Fresca.

NEW **LA PREGIATA** € 25,00
Fiordilatte S.L., Funghi Cardoncelli Trifolati.
Dopo Cottura: Prosciutto di Parma, Fiordilatte S.L., Lamelle di Tartufo Nero Pregiato di Norcia, Pesto e Granella di Nocciole Siciliane, Fiori Eduli, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Tartufo.
"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

NEW **MUNDIAL 82** Il mio Pan Y Tomate "CIOCIARO" € 25,00
Focaccia Sporcata con il Pomodorino del Piennolo, Sale Maldon.
Dopo Cottura: Prosciutto Iberico Jamon de Cebo De Campo.
"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

www.**luppoloefarina**.com

I 5 SENSI DI SIMONE

TATTO

CACIO E PEPE € 12,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Pecorino Romano oltre 30 Mesi, Pepe Nero, Basilico Fresco.

NAPULEEÈ MILLE CULURE € 14,00
Salsa di Pomodoro Giallo del Piennolo del Vesuvio , Pelato Giallo cotto 3 ore, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" , Bocconcino di Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Acciughe di Cetara e Basilico Fresco.

OMAGGIO AL SUD € 15,00
Bocconcino di Fiordilatte S.L., Zeste di Limone Bio.
Dopo Cottura: Tonno Rosso del Mediterraneo, Pesto di Pistacchio Siciliano, Fiori Eduli e Basilico Fresco.

INCONTRANDO GIÒ PORRO € 16,00
Focaccia.
Dopo Cottura: Bresaola Reale di Toro , Pesto di Pistacchio Siciliano, Bocconcino di Fiordilatte S.L., Basilico Fresco e Zeste di Limone Bio.

L'UDITO

ECLIPSE (THE DARK SIDE OF THE MOON) € 15,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Stracciata S.L. , Carciofini Arrostiti, Tonno Rosso del Mediterraneo e Basilico Fresco.

ECHOES (MEDDLE) € 18,00
Bocconcino Fiordilatte S.L., Funghi Cardoncelli, Guanciale di Maiale Nero, Olive Taggiasche.
Dopo Cottura: Stracciata di Andria S.L., Tarallo Sbriciolato e Basilico Fresco.
(Si prega di Fare attenzione alle olive denocciolate a mano.)

STAY (OBSCURED BY COUDS) € 18,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Straccita di Andria S.L., Salmone Affumicato Norvegese, Pesto di Pistacchio Siciliano, Fiori Eduli, Basilico, Pepe al Limone e Gocce d'Olio Aromatizzate al Limone.

IL GUSTO

APPETITOSA € 16,00
Fiordilatte S.L., Pomodorini del Piennolo del Vesuvio .
Dopo Cottura: Rucola, Prosciutto Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi.

RAFFINATA € 16,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Prosciutto di Parma, Pesto di Pistacchio Siciliano, Stracciata S.L., Basilico Fresco.

GRADEVOLE € 17,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Salmone Affumicato Norvegese, Stracciata S.L., Rucola, Pepe Verde al Limone.

LA MARGHERITA E LE SUE QUATTRO SORELLE

Un omaggio alla regina di tutte le pizze: La Margherita, nella versione classica e nelle varianti realizzate dalla fantasia di

Simone Taglienti

MARGHERITA € 10,00
Pomodoro San Marzano, Bocconcino Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Basilico.

MARGHERITA GIALLA € 12,00
Salsa di Pomodorino Giallo del Piennolo del Vesuvio, Pelato Giallo cotto 3 ore, Bocconcino Fiordilatte S.L..
Dopo Cottura: Tarallo Sbriciolato, Basilico Fresco.

MARGHERITA BICOLORE € 15,00
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Salsa di Pompdorino Giallo del Piennolo del Vesuvio , Pelato Giallo cotto 3 ore, Bocconcino Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Tarallo Sbriciolato, Basilico Fresco.

MARGHERITA DOP € 15,00
Pomodoro San Marzano, Bocconcino Fiordilatte S.L., Pomodorino del Piennolo del Vesuvio .
Dopo Cottura: Basilico Fresco.

REGINA MARGHERITA € 15,00
Pomodoro San Marzano, Bocconcino Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Stracciata di Andria S.L., Tarallo Sbriciolato e Basilico Fresco.

LE CLASSICHE

FOCACCIA € 4,00

MARINARA € 9,00
Pomodoro San Marzano, Chips di Aglio Nero della Marsica, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" .
Dopo Cottura: Origano di Pantelleria.

PATATE E GUANCIALE € 12,00
Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino, Guanciale di Maiale Nero.
Dopo Cottura: Basilico Fresco.

PATATE E WÜRSTEL € 10,00
Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino, Würstel.
Dopo Cottura: Basilico Fresco.

NEW C-ORTO CIRCUITO € 12,00
Questa pizza cambia e si trasforma, con le verdure che si trovano giornalmente nell'orto.
Fiorbilatte S.L.
DOPO COTTURA: Basilico Fresco.

BRONTE € 13,00
Bocconcino di Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Pesto di Pistacchio Siciliano e Mortadella Classica Bonfatti di Bologna , Basilico Fresco.

TAGLIERI

PROSCIUTTO DI PARMA E FIORDILATTE € 13,00
Prosciutto Crudo di Parma, Fiordilatte S.L..

VALTELLINESE € 14,00
Bresaola Reale di Toro , con Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP. Olio Extravergine e Succo di Limone.

NORVEGESE € 17,00
Salmone Affumicato Norvegese, Rucola, Stracciata di Andria S.L., Olio Extravergine e Succo di Limone.

SECONDI

COTOLETTA HOME MADE € 16,00
Cotoletta di Pollo Panato.
CON PATATE DIPPERS E CONTORNO DEL GIORNO

NEW HAMBURGER SCOMPOSTO DI ANGUS ABERDEEN € 20,00
Con Friarelli Ripassati, Stracciata S.L. , Bacon, Confettura di Pomodoro Siciliano
CON PATATE DIPPERS E CONTORNO DEL GIORNO

HAMBURGER AL PIATTO

SCOTTONA € 16,00
Hamburger di Scottona (200 Gr)
CON PATATE STICK E CONTORNO DEL GIORNO

CHIANINA € 18,00
Hamburger di Chianina (200 Gr)
CON PATATE STICK E CONTORNO DEL GIORNO

I NOSTRI PANINI

HAMBURGER CLASSIC

CLASSIKO

Hamburger, Ketchup, Maionese, Mozzarella S.L., Insalata Pomodoro.

SINGOLO *100gr*	MAXI *200gr*
€ 8,00	€ 12,00

AMERIKANO

Hamburger, Salsa Hamburger, Bacon, Mozzarella S.L., Insalata, Pomodoro.

SINGOLO *100gr*	MAXI *200gr*
€ 10,00	€ 13,00

TEXANO

Hamburger, Salsa Barbecue, Bacon, Mozzarella S.L., Insalata, Pomodoro.

SINGOLO *100gr*	MAXI *200gr*
€ 10,00	€ 13,00

NONNA SANTINA SPECIAL

COTOLETTA HOME MADE € 18,00

Panino All'Olio, Cotoletta Home Made, Pomodoro, Insalata, Maionese, Ketchup, Mozzarella S.L.
SERVITO CON PATATINE STICK

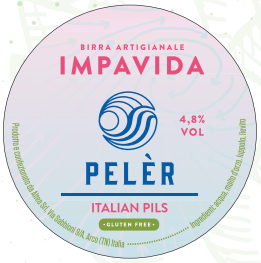
SCOTTONA € 18,00

Panino all'Olio, Hamburger di Scottona (200 Gr), Bacon, Pomodoro, Insalata, Fiordilatte S.L., Salsa Barbecue.
SERVITO CON PATATINE STICK

CHIANINA € 20,00

Panino all'Olio, Hamburger di Chianina (200 Gr), Bacon, Pomodoro, Insalata, Fiordilatte S.L., Salsa Barbecue.
SERVITO CON PATATINE STICK

BIRRE SENZA GLUTINE



IMPAVIDA PELER

Birra Gluten Free NEW

Vol. 4.8% *- IBU 25 - Valori saccarometrici (Plato) 11*

Impavida Peler è una birra artigianale italiana in Stile Italian Pils prodotta ad Arco (TN). È una bionda chiara e beverina, caratterizzata da note floreali ed erbacee, un delicato dry hopping e un finale secco e amaro. Ispirata al vento del Garda.

0,30 LT	€ 4,50	**ROXY 3,50 LT**
0,40 LT	€ 5,50	€ 40,00
0,50 LT	€ 6,50	**ROXY 4,20 LT**
1,00 LT	€ 12,00	€ 50,00

IMPAVIDA CHAIN BREKER

Birra Gluten Free NEW

Vol. 6.1% *- IBU 41 - Valori saccarometrici (Plato) 13.6*

La chain Breaker è un'India Pale Ale (IPA) artigianale italiana, caratterizzata da un blend di luppoli americani classici e moderni, presenta un profilo aromatico intenso con note di agrumi, frutta tropicale e resina. Si presenta di colore dorato, con un amaro deciso ma bilanciato, offrendo un gusto fresco e balsamico.

0,30 LT	€ 4,50	**ROXY 3,50 LT**
0,40 LT	€ 5,50	€ 40,00
0,50 LT	€ 6,50	**ROXY 4,20 LT**
1,00 LT	€ 12,00	€ 50,00

IMPAVIDA PACIFIC COLD IPA

Birra Gluten Free NEW

Vol. 5.6% *- IBU 40 - Valori saccarometrici (Plato) 13.6*

La Pacific Cold Ipa è una birra artigianale italiana di nuova generazione, prodotta con riso, malti Extra Pale e Luppoli del Pacifico (Australia/Nuova Zelanda). Si caratterizza per un profilo secco, colore biondo, alta bevibilità, note fresche di frutta/agrumi e una fermentazione a bassa temperatura.

0,30 LT	€ 4,50	**ROXY 3,50 LT**
0,40 LT	€ 5,50	€ 40,00
0,50 LT	€ 6,50	**ROXY 4,20 LT**
1,00 LT	€ 12,00	€ 50,00

PERCHÉ
L BUON È BUON
MA
L MIEGL
È MIEGL...

www.**luppoloefarina**.com

TABELLA ALLERGENI

GLUTINE
ARACHIDI
LATTE
SEDANO
SENAPE
UOVA
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
PEPERONCINO
SOLFITI
SESAMO
PESCE
SOIA
LUPINI
MOLLUSCHI
FRUTTA A GUSCIO
SPEZIE

Prodotto di stagione, lavorato accuratamente nelle nostre cucine e sottoposto ad un processo di abbattimento come da normativa vigente, al fine di preservarne gusto e freschezza.

Prodotto surgelato all'origine.